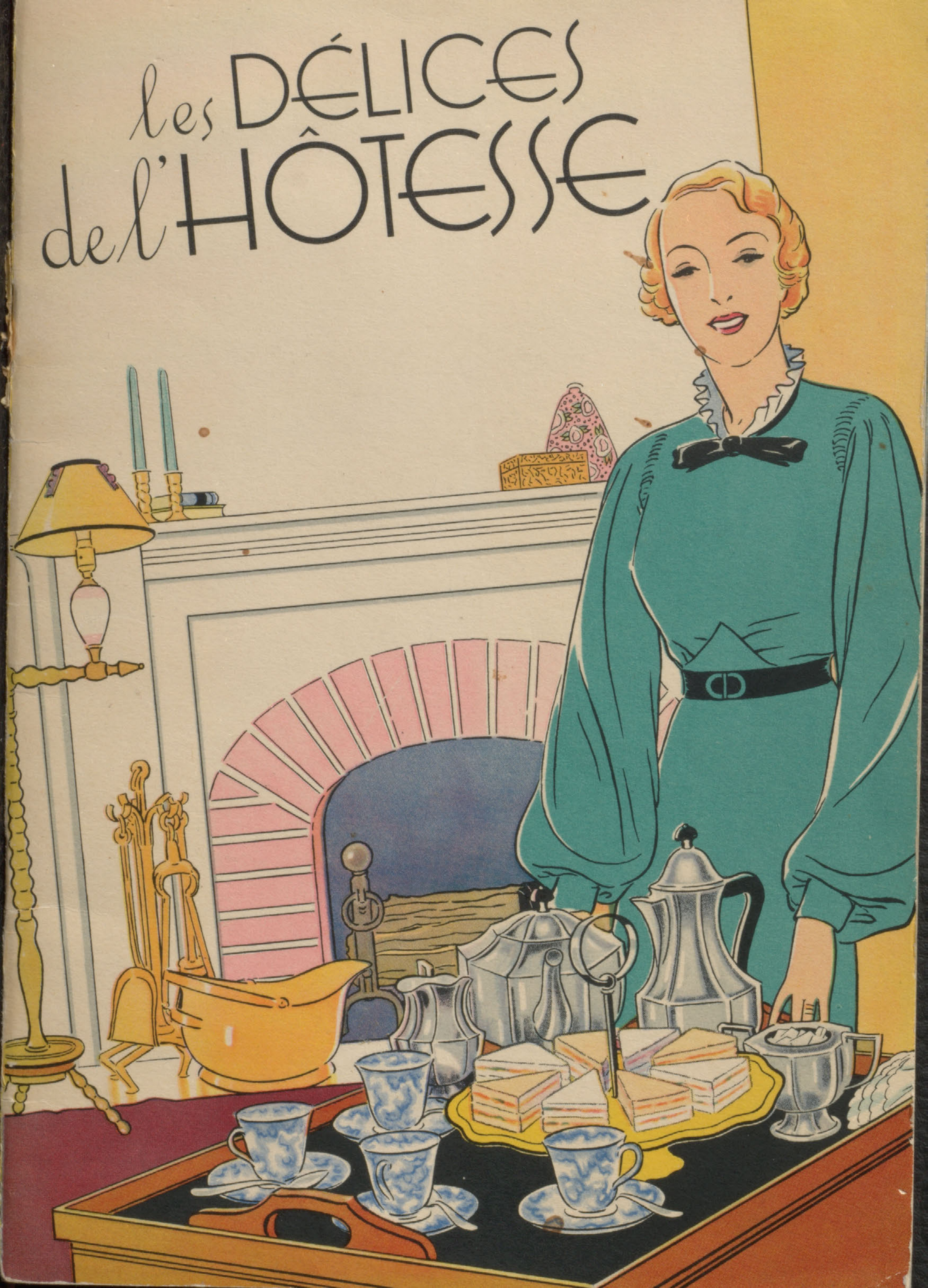

les DÉLICES
de l'HÔTESSE

les délices de l'hôtesse

par



COLMAN-KEEN (CANADA) LIMITED
MONTRÉAL

service de la table

POUR les occasions sans cérémonie, employez des serviettes ou nappes individuelles, et une nappe pour les repas formels. Disposez l'argenterie à gauche et à droite de l'assiette, dans leur ordre d'usage, en commençant de l'extérieur. Afin d'obtenir une disposition agréable, placez l'argenterie et les assiettes à 1 pouce du bord de la table; les couverts doivent être symétriquement vis-à-vis. Disposez les verres à la pointe du couteau; les serviettes avec les coins pliés près de l'assiette et le pli principal parallèle au bord de la table.

petit déjeuner

Il est préférable d'employer des serviettes ou nappes individuelles pour ce repas sans cérémonie, avec un plateau de fruits au centre de la table.

déjeuner

Des serviettes ou nappes individuelles conviendront pour ce repas, avec des fleurs au centre de la table.

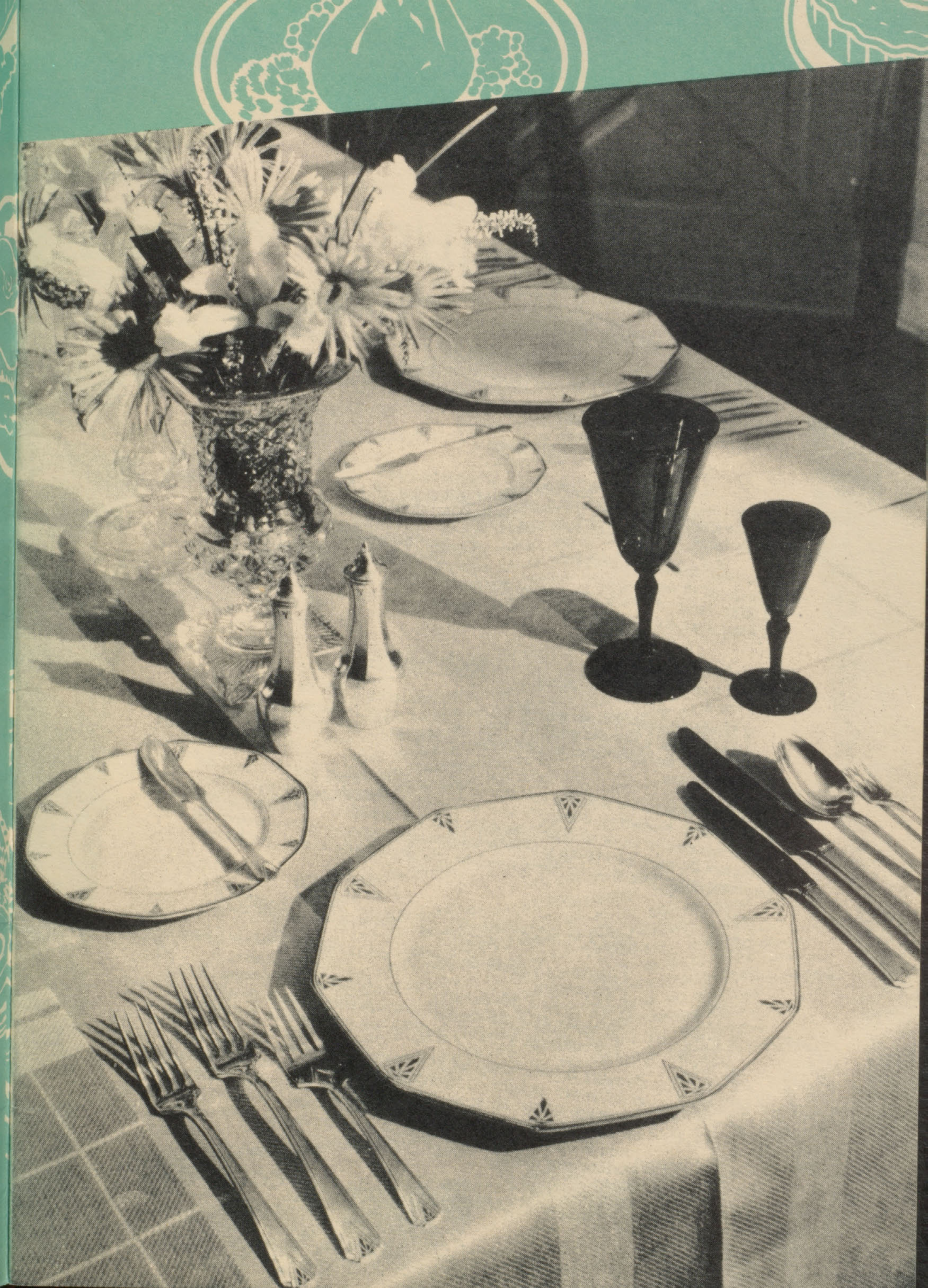
dîner

L'étiquette est particulièrement essentielle à un diner formel. Un vase de fleurs, ou une plante, et 4 chandelles au centre donnent un effet ravissant. Employez une nappe de grande dimension. On sert généralement le café dans le vivoir après le repas La corbeille à pain, le beurrier, la salière, la poivrière, etc., doivent être enlevés, ainsi que les miettes, avant le dessert.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.







hors d'oeuvres

CES petites friandises deviennent chaque année de plus en plus populaires. La moutarde est un important ingrédient pour en assurer la pleine saveur.

canapés

Coupez en carrés, cercles, lanières ou n'importe quelle autre forme des tranches de pain d'un pouce d'épaisseur. Grillez sur un côté et recouvrez l'autre de l'une des préparations suivantes:

Fromage et olives tranchées.
Sardines et oeufs durs.
Saumon et tomates.
Bacon grillé et marinades.
Céleri farci—fromage mou et moutarde mélangés; bourrez les tiges de céleri avec du fromage et de la mayonnaise.

canapés au jambon haché

2 tasses de jambon cuit haché.
½ cuillerée à thé de moutarde délayée en pâte épaisse avec du vinaigre.
½ cuillerée à thé de sel.
Crème pour humecter.
Cornichons ou olives farcies.

Hachez le jambon au moulin, ajoutez la moutarde et le sel avec un peu de vinaigre pour humecter, brassez-y une cuillerée à table de crème ou un peu plus si nécessaire pour obtenir une pâte facile à étendre. Etendez sur des morceaux de pain beurré de grandeur convenable pour un hors d'oeuvre et garnissez avec une tranche de cornichon ou des tranches d'olives farcies.



hors d'oeuvres au fromage et au jambon

1 cuillerée à table de beurre.
1 oeuf battu.
¼ cuillerée à thé de sel.
½ cuillerée à thé de moutarde.
1/6 cuillerée à thé de paprika.
1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire.
2 tasses de fromage râpé.
6 tranches de pain.
6 tranches de bacon.

Ajoutez le beurre, l'oeuf et l'assaisonnement au fromage râpé et mélangez en pâte. Etendez épais sur le pain et coupez en morceaux convenables au hors d'oeuvre. Coupez le bacon en petits morceaux pour correspondre au pain et faites cuire jusqu'à croustillance, de 5 à 8 minutes dans un fourneau modérément chaud. Servez chaud.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.

hors d'oeuvres

canapés savoureux

¼ livre fromage à la crème.
½ cuillerée à thé de beurre.
½ cuillerée à thé de moutarde sèche.
Sel et paprika au goût.
Une goutte de tabasco.

Mélangez bien ensemble le fromage et le beurre en crème, ajoutez la moutarde et l'assaisonnement et étendez sur de petits morceaux de pain grillé ou sur des biscuits croustillants. Garnissez de piment délicatement coupé ou de tranches d'olives farcies.

oeufs et anchois

4 oeufs durs.
1½ onces de beurre.
1/8 de cuillerée à thé de moutarde.
2 cuillerées à thé de piment.
3 anchois nettoyés.
Sel et poivre.
Epices mélangées au goût.
Cresson de fontaine et jus de citron.

Oeufs durs coupés en deux. Enlevez les jaunes et mettez dans un bol. Mélangez ces jaunes avec le beurre en utilisant une cuiller de bois. Ajoutez les anchois coupés en fins morceaux, la moutarde, les épices mélangées, le piment, le sel et le poivre et mélangez en pâte. Remplissez les cavités des oeufs durs avec cette pâte. Enlevez une petite tranche au dessous de chaque oeuf pour le faire tenir sur un plat de cresson de fontaine haché fin, assaisonnez de sel et de jus de citron. Garnissez chaque oeuf d'une roulette d'anchois.

hors-d'oeuvres au homard

Hachez finement le homard et ajoutez une quantité égale de jaunes d'oeufs bouillis durs et passés au tamis. Humectez avec des quantités égales de beurre fondu et de crème et assaisonnez bien de sel, de moutarde et d'un peu de poivre rouge. Faites griller le pain, couvrez avec le mélange au homard et coupez en dimensions convenables au hors-d'oeuvre. Garnissez avec des rondelles coupées dans le blanc des oeufs durs.

paillettes au fromage



Pâte à tarte feuilletée
Fromage râpé.
Moutarde
Sel, poivre rouge.

Roulez votre pâte à 1/6 de pouce d'épaisseur. Mélangez le fromage avec de la moutarde, du sel et du poivre rouge au goût. Saupoudrez généreusement la pâte. Repliez la pâte par tous les côtés pour bien enfermer le fromage. Roulez à ¼ de pouce d'épaisseur et coupez en lanières de 3 x 1/3 pouces. Tordez si désiré. Saupoudrez légèrement de paprika et cuisez sur une lèchefrite peu graissée dans un fourneau chaud, à 425°F. de 8 à 12 minutes. (A noter: utilisez environ 1/3 de cuillerée à thé de moutarde, 1/3 de cuillerée à thé de sel et quelques grains de poivre rouge pour 1 tasse de fromage râpé.)

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.

soupes



LA moutarde convient merveilleusement aux soupes. Qu'il s'agisse d'une soupe faite à la maison ou de l'une des excellentes soupes en vente sur le marché, faites ceci: mélangez ½ cuillerée à thé de moutarde avec un peu d'eau froide. Au bout d'une ou deux minutes, mélangez avec la soupe, avant de servir. Essayez ce procédé une fois et vous ne servirez plus jamais de soupe sans moutarde.

soupe boston

1 tasse de fèves cuites.
1 tasse de tomates en conserve.
2 tasses d'eau froide.
1 cuillerée à thé de moutarde.
Sel.
Poivre.

Laissez mijoter le tout environ trente minutes, coulez dans une passoire et laissez mijoter la purée de nouveau pendant quelques minutes. Servez chaud avec croutons ou biscuits croustillants.

soupe aux pois mode ancienne

2 livres de pois jaunes.
1 livre de porc salé (fendez la couenne).
2 cuillerées à table de farine.
1 cuillerée à thé de moutarde.

Placez les pois dans la marmite, couvrez d'eau bouillante, faites bouillir trois minutes, coulez et recommencez 3 fois. Couvrez alors d'eau bouillante, ajoutez le lard salé et faites bouillir 2 heures. Mélangez 2 cuillerées à table de farine, 1 cuillerée à thé de moutarde et ½ tasse d'eau. Ajoutez à la soupe.

soupe aux tomates

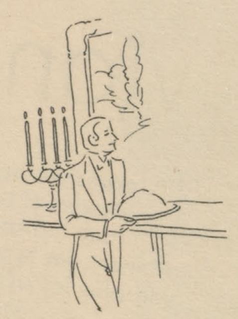
3 tasses de viande consommée.
3 tasses de tomates en conserve.
3 cuillerées à table de beurre.
1 cuillerée à thé de sucre.
1 cuillerée à table de persil haché.
4 clous de girofle.
½ petite feuille de laurier.
1 cuillerée à thé de moutarde.
¼ de tasse de: carottes, oignons, jambon et céleri hachés.
Sel et poivre.

Faites cuire le jambon, les carottes, les oignons et le céleri dans le beurre pour brunir. Ajoutez les tomates, l'assaisonnement et cuisez lentement pendant une heure. Tamisez, ajoutez le consommé, assaisonnez et servez chaud.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.



poisson



ON répète souvent que nous ne mangeons pas suffisamment de poisson. Il est facile de remédier à cette carence, grâce aux recettes suivantes, délicieuses parce qu'elles ont recours à la moutarde.

sauce moutarde pour servir avec le poisson.

1 cuillerée à thé de moutarde.
1 cuillerée à dessert de farine.
1 cuillerée à table de beurre.
1 cuillerée à thé de vinaigre.
1 petite tasse d'eau bouillante.
Sel et poivre.

Faites fondre le beurre, mélangez à la moutarde et à la farine. Ajoutez alors l'eau bouillante en brassant constamment pour empêcher les mottes de se former. Ajoutez le vinaigre et assaisonnez au goût.

saumon au moule

1 chopine de saumon en conserve.
½ tasse de lait.
2 cuillerées à table de vinaigre ou de jus de citron.
1 cuillerée à thé de sel.
Une petite motte de beurre.
1 tasse de miettes de pain.
2 oeufs bien battus.
½ cuillerée à thé de moutarde.

Enlevez la peau et les arêtes du saumon, faites-le chauffer et mélangez avec les autres ingrédients. Evaporez pendant 45 minutes dans un grand moule ou 20 minutes dans de petits moules. Servez avec sauce tomates ou salade.

pâtés au poisson

3 tasses de patates en purée.
1 boîte de saumon.
½ cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de jus d'oignon.
1 oeuf.
½ cuillerée à thé de moutarde.
Miettes de pain.

Mélangez les patates, le saumon et le sel; ensuite le jus d'oignon. Préparez en petits pâtés. Battez l'oeuf, ajoutez la moutarde et roulez les pâtés dans l'oeuf, et ensuite dans les miettes de pain. Faites rôtir dans la graisse.

huitres à la mode

Faites un mélange de:
2 oeufs.
½ cuillerée à thé de sel.
¾ tasse de lait.
1/16 cuillerée à thé de poivre.
½ cuillerée à thé de moutarde.
1 tasse de farine ordinaire.

Nettoyez les huitres et asséchez entre deux serviettes. Trempez dans le mélange et faites cuire dans la graisse, quelques-unes à la fois. Chauffez la graisse à 370°F. et cuisez jusqu'à ce que les huitres offrent une belle apparence de brun doré. Garnissez avec du citron et du persil.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F

viandes

LA moutarde ne servait autrefois de condiment que pour les viandes et on n'a pas cessé de lui confier ce rôle important. Tout indispensables qu'ils soient, le sel et le poivre ne donnent pas la saveur et le zest de la moutarde; ils n'offrent pas non plus les mêmes qualités digestives.

Aujourd'hui, la moutarde ne sert plus uniquement de condiment mais on l'emploie généralement dans la préparation des viandes. Les recettes suivantes montrent l'emploi avantageux que l'on peut faire de la moutarde, élément digestif par excellence.

bifteck espagnol

1 tranche épaisse de bifteck.
1 cuillerée à thé de moutarde.
1 gros oignon.
Sel et poivre au goût.
1 tasse ou plus de tomates en conserve.
1 cuillerée à table de farine.

Enduire le bifteck avec la moutarde et la farine. Préparez une poêle lourde bien chaude, saisissez bien le bifteck, ajoutez les tomates, couvrez et laissez cuire à petit feu pendant 1 heure; ajoutez ensuite l'oignon tranché, du sel et du poivre au goût, couvrez bien et laissez cuire encore ½ heure. Si le liquide s'évapore, ajoutez du jus de tomates ou de l'eau chaude. Avec cette bonne sauce épaisse, le bifteck prend une délicieuse saveur et devient tendre même si l'on utilise une viande qui serait autrement coriace.

veau

5 lbs. de veau dans la fesse.
1 cuillerée à table de moutarde.
1/8 cuillerée à thé de poivre.
3 cuillerées à table de vinaigre.
1 cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de sauge.
1 tasse d'eau froide.
1 cuillerée à table de cassonade.
10 tranches de bacon (plutôt gras).

Placez le veau dans la rôtissoire et mettez quatre tranches de bacon dessus; déposez dans un fourneau chaud (450°F.) et faites brunir sur tous les côtés. Mélangez l'assaisonnement avec le sucre, l'eau, le vinaigre et arrosez la viande brunie; placez ensuite les autres tranches de bacon sur le veau. Déposez de nouveau dans un fourneau modérément chaud (350° F.) et laissez cuire 25 minutes par livre. Servez avec des acasto

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.



viandes

civet hongrois

2½ lbs. de boeuf.
1 cuillerée à thé de sel.
¼ cuillerée à thé de poivre.
1 oignon cuit.
4 cuillerées à table de beurre.
3 cuillerées à table de farine.
½ cuillerée à table de moutarde.
2 tasses d'eau ou de bouillon.
1 tasse de jus de tomates.

Enlevez tous les os et coupez la viande en cubes, rôtissez dans la lèchefrite pour brunir, ajoutez l'oignon tranché, la farine et l'assaisonnement. Faites frire encore 10 minutes, arrosez et laissez cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre avant d'ajouter le jus de tomates. Assaisonnez au goût. Avec du boeuf dur, il faudra 2 heures pour obtenir une bonne cuisson.

côtelettes de porc au four

4 côtelettes.
1 oignon tranché.
½ cuillerée à table de moutarde.

Frire les oignons dans la graisse pour les brunir et saler. Saupoudrez les côtelettes de moutarde, placez-les dans la lèchefrite et couvrez avec les oignons. Ajoutez un peu d'eau et laissez cuire dans un four modérément chaud jusqu'à ce que la viande soit tendre.

le civet du pauvre

Rincez bien 2 livres de viande en morceaux, placez dans une lèchefrite avec 3 oignons, tranchés au préalable, et 3 carottes coupées en dés. Couvrez presque d'eau bouillante, faites bouillir rapidement, écumez. Faites cuire pendant 2 heures sur un feu bas. Epassissez ensuite avec 2 cuillerées à table de farine et ½ cuillerée à thé de moutarde. Saler et poivrer au goût.

jambon cuit au four

Brossez bien le jambon et placez sur la grille du fourneau dans une rôtissoire à couvercle. Ajoutez 1 tasse d'eau et couvrez bien. Faites cuire à 300°F., 30 minutes par livre. Retirez du fourneau, enlevez la couenne épaisse, saupoudrez bien de moutarde, étendez une couche de sucre ¼ pouce d'épaisseur et placez quelques clous de girofle. Pour servir froid, laissez un certain temps dans la glacière. Pour trancher à table, disposer sur un grand plat et entourer de salade à la gélatine sur des feuilles de laitue.

fesse de porc rôtie

1 fesse de porc.
Sel et poivre.
Oignon si désiré.
Farine.
Moutarde.

Essuyez bien la viande. Coupez la couenne en carrés. Assaisonnez la farine avec du sel, du poivre et de la moutarde et saupoudrez le rôti. Déposez la viande dans un fourneau chaud (500°F.) pendant quinze minutes, abaissez alors la température et laissez cuire 25 minutes par livre à 350°F. La viande est encore meilleure avec un oignon rôti.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.

salades et sauces pour salades

A juste titre d'ailleurs, la valeur nutritive des salades a fait couler beaucoup d'encre. Les salades sont cependant peu attrayantes et sans saveur sans une sauce dite "dressing" et nulle sauce à salade n'est complète sans moutarde. La moutarde ajoute ce quelque chose qui aiguise l'appétit, ce quelque chose qui rend aujourd'hui les salades si populaires.

salade gélatineuse

2 cuillerées à table de gélatine.
½ tasse d'eau froide.
2 tasses d'eau bouillante.
½ tasse de vinaigre faible.
½ tasse de sucre.
2 cuillerées à table de jus de citron.
1 cuillerée à thé de sel.
1½ tasses de chou haché fin.
1 piment haché.
1½ tasses de céleri coupé en dés.

Faites tremper la gélatine pendant 5 minutes dans l'eau froide et dissolvez ensuite dans l'eau bouillante. Ajoutez sel et sucre. Laissez refroidir et ajoutez le jus de citron et le vinaigre. Mélangez bien avec le chou, le céleri et le piment et versez dans des moules humides. Une fois la salade bien prise, videz sur des feuilles de laitue et garnissez avec une sauce pour salade.

salade poinsetta

Pelez des tomates mûres, laissez refroidir; coupez chaque tomate en cinq sections sans les séparer entièrement. Au centre de chaque tomate, mettez deux cuillerées à thé de salade au poulet, ou de concombres en dés, ou de salade de homard, ou de salade aux patates, ou de tout autre mélange désiré. Placez sur des feuilles de laitue, servez avec céleri en rondelles et une sauce pour salade.

salade aux poires

Placez une motte de fromage à la crème dans la cavité d'une moitié de poire en conserve, garnissez avec des noix et des cerises confites. Placez sur une feuille de laitue et ajoutez une sauce pour salade.

salade aux fruits

Une bonne salade aux fruits comprend des morceaux d'ananas, d'orange, de pamplemousse et de banane. On peut toutefois préparer n'importe quel mélange de fruits. Disposez sur des feuilles de laitue et servez avec une sauce pour salade.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.

salades et sauces pour salades

salade au chou

Enlevez les feuilles extérieures du chou et laissez-le tremper une heure dans une saumure froide. Asséchez et laissez bien refroidir dans la glacière. Hachez finement, ajoutez du piment coupé au goût ou des carottes tranchées. Faites mariner avec une sauce française ou toute autre sauce pour salade et placez longtemps dans un endroit frais pour que la saveur s'absorbe pleinement. Servez sur des feuilles de laitue avec une sauce pour salade et garnissez avec du persil, de la menthe, du cresson, du paprika ou tout autre condiment offrant une couleur contrastante.

salade aux pruneaux

Enlevez les noyaux de gros pruneaux cuits, remplissez les cavités avec du fromage à la crème, des olives farcies hachées, ou du piment vert et des noix. Servez sur des feuilles de laitue, garnissez avec du céleri et une sauce pour salade.

salade d'été

A une tasse de mayonnaise ou de sauce pour salade bouillante, ajoutez 1 piment, ½ piment vert, 2 cuillerées à table d'olives ou de marinades, le blanc d'un oeuf dur, le tout finement haché. Servez sur des feuilles de laitue fraîche.

salade au piment

Faites dissoudre 1 paquet de poudre de gélatine au citron dans ¾ de chopine d'eau bouillante à laquelle vous avez ajouté 3 cuillerées à table de vinaigre. Placez dans un endroit frais. A consistance de mélasse, mélangez dans:

- ¼ tasse de chou haché fin.
- ¾ tasse de céleri coupé fin.
- 1 piment tranché fin.
- ½ cuillerée à thé de sel.
- 1 cuillerée à table d'oignon cuit.

Faites refroidir, coupez en carrés et servez sur de la laitue.

salade vert jardin

Mettez sur chaque assiette: 2 feuilles de belle laitue fraîche; quelques tranches de tomate; 3 petites tiges de céleri bourrées de fromage à la crème et de noix, quelques radis tranchés et 1 oeuf cuit dur. Servez sur des feuilles de laitue avec une sauce pour salade.

salade aux oeufs

Faites bouillir le nombre d'oeufs requis pendant 20 minutes (jusqu'à ce que les jaunes s'émiettent). Lorsque refroidis, enlevez les coquilles, coupez en deux sur la longueur avec un couteau bien aiguisé, jetez les jaunes dans un bol et ajoutez: ¼ de cuillerée à thé de moutarde pour chaque fois 4 oeufs et 1 cuillerée à thé d'oignon vert haché très fin, du sel et du poivre au goût. Mélangez bien, bourrez alors le mélange dans les blancs et servez avec des tomates tranchées, des tiges de céleri, une belle feuille de laitue et une sauce pour salade. (On peut substituer des olives hachées à l'oignon tranché).

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.



salades et sauces pour salades

salade rayon d'or

1 paquet de gélatine à l'orange en poudre.
1 tasse d'eau bouillante.
½ tasse de jus d'ananas.
¼ cuillerée à thé de moutarde.
1 tasse d'ananas écrasé et asséché.
1 tasse de carotte crue râpée.
1/3 tasse de noix coupées fin.
1 cuillerée à table de vinaigre.
½ cuillerée à thé de sel.

Mélangez dans un bol la moutarde et le vinaigre, le sel et le jus d'ananas. Dans un autre bol, versez la tasse d'eau bouillante sur la gélatine. Ajoutez ensuite le jus d'ananas. Laissez refroidir et lorsque la gélatine commence à épaissir, ajoutez la carotte râpée, les noix et la chair de l'ananas. Placez dans un ou plusieurs moules. Servez sur une feuille de laitue avec une sauce pour salade.

salade aux patates allemande

8 patates de grosseur moyenne.
1 oignon de grosseur moyenne.
4 tranches de bacon.
¼ tasse de vinaigre.
½ cuillerée à thé de moutarde.

Faites bouillir les patates jusqu'à ce qu'elles soient tendres, pelez et tranchez pendant qu'elles sont chaudes. Coupez le bacon en petits morceaux et faites frire. Ajoutez le vinaigre, la moutarde, du sel et du poivre. Faites chauffer ensemble, répandez sur les patates une fois chaud. Un peu de persil haché fin ajouté aux patates donne plus de couleur et de saveur.

salade à l'ananas

Prenez une quantité égale d'ananas et de céleri. Coupez l'ananas en dés et les tendres tiges de céleri en morceaux de ½ pouce de longueur. Ajoutez ¾ tasse d'amandes hachées. Mélangez et disposez sur des feuilles de laitue. Servez avec une sauce pour salade.



salade aux patates française

6 ou 8 patates bouillies et froides
1 gros oignon.
½ cuillerée à thé de moutarde.
¼ tasse de vinaigre.
Sel et poivre au goût.
½ tasse d'huile d'olives.

Mélangez bien le sel, le poivre, la moutarde, l'huile et le vinaigre. Frottez l'intérieur du bol à salade avec la surface tranchée de l'oignon; mélangez alors avec les patates froides coupées en petits cubes. Ajoutez assez de sauce pour salade pour mariner les patates, en vous servant d'une fourchette pour mélanger. Laissez une heure ou plus dans un endroit froid; servez sur des feuilles de laitue avec une sauce pour salade. Du persil haché, des concombres hachés ou des noix hachées peuvent être ajoutés si on le désire.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.



sauces pour salades

sauce française

½ tasse d'huile à salade.
¼ tasse de vinaigre.
½ cuillerée à thé de moutarde.
1 cuillerée à thé de sel.
1/8 cuillerée à thé de poivre.

Placez les ingrédients dans une jarre de verre. Agitez bien avant de servir.
N.B.—On peut varier la préparation de la Sauce Française en ajoutant 2 cuillerées à table d'olives hachées, 1 cuillerée à thé d'oignon haché fin, 2 cuillerées à table de persil bien coupé, ou 2 cuillerées à table de piment rouge ou vert, tranché fin.

mayonnaise

Tamisez une demi-cuillerée à thé de moutarde, autant de sel et de sucre, et quelques grains de poivre rouge. Ajoutez un jaune d'oeuf et mélangez bien. Ajoutez une cuillerée à thé de vinaigre en brassant constamment. Ajoutez alors 3 cuillerées à thé d'huile à salade, une goutte à la fois, jusqu'à ce que le mélange se soit épaissi. Lorsqu'à consistance très épaisse, ajoutez rapidement ce qu'il reste d'huile et de vinaigre. Utilisez en tout 2 cuillerées à thé de vinaigre et ¾ tasse d'huile à salade.

sauce des mille iles

Une tasse de sauce mayonnaise, 2 cuillerées à table de sauce chili, 2 cuillerées à table de catsup, 2 cuillerées à table de piment haché fin, 2 cuillerées à table de cornichons ou d'olives bien hachés, 2 cuillerées à table de poivre vert, 2 oeufs durs hachés. Mélangez tous les ingrédients; les jaunes d'oeufs doivent être manipulés soigneusement, et on peut même les supprimer si on le préfère.

sauce veloutée



¼ tasse de sucre blanc.
1 cuillerée à table de farine.
1½ cuillerées à thé de moutarde.
½ tasse de vinaigre.
1 tasse de lait doux.
3 ou 4 jaunes d'oeufs, ou 2 oeufs.
1 cuillerée à thé de beurre.

Mélangez bien le sucre, la farine et la moutarde, ajoutez ensuite le vinaigre et brassez jusqu'à douce consistance. Mettez au bain-marie et faites chauffer en brassant pour empêcher les mottes de se former. Ajoutez ensuite les jaunes et le lait bien battus. Une fois cuit, ajoutez le beurre. Brassez pendant toute la cuisson.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.

sauces pour salades

sauce transparente

¼ tasse de sucre.
½ tasse de moutarde.
2 cuillerées à thé d'amidon (corn starch) ou de fleur de patates.
¼ tasse de jus citron.
¼ tasse de vinaigre.
½ tasse d'eau.
1 cuillerée à table d'oignon haché.

Mélangez les ingrédients secs dans la poêle, brassez avec le liquide et l'oignon. Brassez jusqu'à ce que le mélange vienne à bouillir, s'éclaircisse et épaississe un peu. Coulez pour enlever l'oignon et faites refroidir.

sauce "cole slaw"

1 cuillerée à thé de moutarde.
1 cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à table de farine.
1 cuillerée à thé de sucre.
Quelques grains de poivre.
1 cuillerée à table d'huile ou de beurre fondu.
1 jaune d'oeuf.
½ tasse de vinaigre chaud.
½ tasse de crème fouettée.

Mélangez tous les ingrédients—sauf la crème—dans l'ordre donné. Faites cuire au bain-marie; coulez et faites refroidir. Enveloppez alors dans la crème fouettée.

sauce crème

1½ cuillerées à thé de moutarde.
½ cuillerée à thé de sel.
2 cuillerées à thé de farine.
3 cuillerées à thé de sucre.
½ à ¾ tasse de crème épaisse (douce ou sûre).
1 cuillerée à thé de beurre.
1 jaune d'oeuf.
1/3 tasse de vinaigre.
Quelques grains de poivre rouge.

Mélangez les ingrédients secs dans le haut du bain-marie, ajoutez l'oeuf battu et le vinaigre lentement. Ajoutez le beurre, faites cuire sur l'eau bouillante, en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Faites refroidir. Ajoutez à la crème très parfaitement fouettée.

sauce pour salade aux fruits

½ tasse de sucre.
½ tasse de moutarde.
Le just d'un citron.
Le jus d'une orange.
1 oeuf.
Une pincée de sel.

Mélangez le sucre et la moutarde avec le jus des fruits, ajoutez l'oeuf bien battu. Mettez au bain-marie et faites cuire jusqu'à consistance de costarde. Laissez refroidir, battez une tasse de crème épaisse mais sans excès. Ajoutez le sel et continuez à battre jusqu'à ce que les deux ingrédients soient bien mélangés. Servez sur toute combinaison de fruits désirée disposée sur une feuille de laitue bien fraîche.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.



sauces pour salades



sauce bouillie

1 cuillerée à table de moutarde.
½ cuillerée à table de sel.
3 cuillerées à table de sucre.
4 cuillerées à table de farine.
2 oeufs.
1½ tasses de lait, frais ou sûr.
½ tasse de vinaigre.
2 cuillerées à table de beurre, quelques grains de poivre rouge.

Mélangez les ingrédients secs dans le haut du bain-marie, ajoutez lentement le vinaigre et les oeufs battus. Ajoutez ensuite le lait. Faites cuire au-dessus de l'eau bouillante jusqu'à consistance douce et épaisse, en brassant constamment; laissez cuire ensuite pendant 15 autres minutes. Enlevez du feu et ajoutez le beurre.

sauce à l'huile cuite

1 cuillerée à thé de moutarde.
4 cuillerées à table de farine.
1½ cuillerées à thé de sel, quelques grains de poivre rouge.
2 cuillerées à table d'huile à salade.
Une tasse d'eau bouillante.
2 jaunes d'oeufs.
1 tasse d'huile à salade.
½ tasse de vinaigre.

Mélangez les ingrédients secs avec les 2 cuillerées à table d'huile, ajoutez le vinaigre, ensuite l'eau bouillante et brassez jusqu'à douce consistance. Faites cuire en brassant jusqu'à ce que le tout soit épaissi. Mettez à refroidir. Ajoutez ensuite la tasse d'huile, un peu à la fois, en brassant bien après chaque addition. Les blancs d'oeufs bien battus peuvent être ajoutés au mélange si on le désire.

sauce mexicaine

½ cuillerée à thé de sel.
½ cuillerée à thé de moutarde sèche.
½ cuillerée à thé de poudre chili.
1 cuillerée à table de beurre (fondu).
1 jaune d'oeuf.
2/3 tasse de lait condensé sucré
2/3 tasse de vinaigre.

Mélangez le sel, la moutarde et la poudre chili, ajoutez le beurre fondu et le jaune d'oeuf. Mélangez bien. Ajoutez le lait condensé sucré et le vinaigre. Brassez jusqu'à consistance épaisse et faites refroidir. Cette recette donne 1½ tasses.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.

sandwiches

IL fut un temps où les sandwiches n'étaient jugées utiles que pour les pique-niques ou le lunch du travailleur. Aujourd'hui, sans perdre cette double utilité, les sandwiches font partie de notre menu ordinaire. Elles sont parfaitement de mise pour le thé de l'après-midi, le bridge ou le réveillon. Chaque hôtesse recherche naturellement quelque chose de différent; voici quelques recettes de sandwiches qui, grâce à l'usage de la moutarde, fournissent la solution de ce constant problème.

les sandwiches sont toujours meilleures avec une sauce pour salade bien assaisonnée

1. VIANDE—(a) Tranchée très mince et couverte de moutarde préparée — voir p. 10.
   (b) Hachée, mélangée avec du céleri, des olives, des cornichons à la moutarde.
   (c) "Corned beef", avec moutarde et étendu en pâte.
2. POISSON—Saumon, sardines, homard, etc., avec des cornichons à la moutarde, du céleri, des olives, du concombre, des radis, du persil, du cresson.
3. OEUFS—Bouillis durs et écrasés, avec des cornichons à la moutarde, du piment, des câpres et une pâte d'anchois.
4. FROMAGE—A la crème ou râpé avec des noix, du piment, des olives, du gingembre préparé, de la marmelade, de l'ananas écrasé.
5. NOIX—(a) Combinées avec du raisin sec, du gingembre préparé, de la marmelade, de l'ananas, de la gélatine, de la confiture, du fromage, des dattes, des figues.
   (b) Beurre de pistaches avec des dattes, du gingembre, de l'ananas, du fromage, des olives, des figues.
6. LEGUMES—Tomates, concombres, laitue fraîche, piment vert.

suggestions pour sandwiches

Le pain doit être d'une texture égale et pas trop frais. N'utilisez que du beurre bien mou. Les restes gardés dans la glacière font très bien pour les sandwiches, surtout lorsqu'on y ajoute un peu de mayonnaise. Les sandwiches ne doivent jamais être sèches. La mayonnaise leur donnera l'humidité nécessaire. Les sandwiches doivent être appétissantes sans avoir de saveur particulière. On atteint ce résultat avec de la mayonnaise. Il convient d'envelopper les sandwiches dans un linge humide ou un papier ciré pour les conserver fraîches lorsqu'on ne doit pas les servir immédiatement.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.

sandwiches

sandwiches roulées

(a) Coupez des tranches de pain frais aussi minces que possible et enlevez la croûte. Couvrez de beurre et de sauce à salade. Sur un côté, placez une tige de céleri ou d'asperge, ou une feuille de laitue fraîche, roulez la tranche de pain et pressez bien le bout pour qu'elle reste dans cette position.

(b) Coupez des tranches d'un demi-pouce d'épais sur la longueur d'un pain frais. Enlevez la croûte, beurrez et couvrez de fromage au piment mélangé en pâte avec une sauce pour salade. Roulez d'un bout à l'autre comme pour un gâteau roulé. Coupez ensuite en tranches d'un tiers de pouce.

sandwiches rubans

Coupez deux tranches d'un demi-pouce de pain blanc et une de pain brun. Beurrez chaque tranche; sur un côté du pain blanc étendez une couche de fromage au piment, couvrez avec la tranche brune et étendez sur cette dernière une couche de beurre de pistaches mélangé avec des dates. Pressez le tout fermement. Coupez ensuite en tranches d'un quart de pouce.

Autres garnitures—Utilisez celles qui contrastent bien en couleur et donnent une saveur d'ensemble agréable.

LES SANDWICHES sont toujours meilleures avec une sauce pour salade bien assaisonnée.

sandwiches à la moutarde

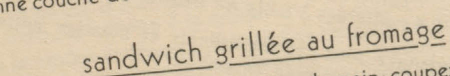
½ livre de jambon cuit.
¼ cuillerée à thé de sel.
1 tasse de cornichons à la moutarde hachés dans le moulin à viande.

sandwich aux fèves

10 petits biscuits soda ronds.
½ tasse de fèves au four froides pilées.
2 cuillerées à thé de moutarde.
De l'eau chaude.

Mélangez la moutarde avec assez d'eau chaude pour qu'elle vienne en crème. Beurrez les biscuits, étendez une bonne couche de fèves pilées. Mettez la moutarde au centre.





sandwich grillée au fromage

Beurrez légèrement deux tranches de pain; coupez de minces tranches de fromage et étendez-les sur l'une des surfaces du pain. Mélangez une cuillerée à thé de moutarde avec un peu d'eau froide et de sel. Etendez une partie de la moutarde également sur le fromage. Couvrez avec l'autre tranche de pain. Faites griller à feu modéré sur les deux côtés l'un après l'autre. Servez chaud.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.



sandwiches

anges "à cheval"

Prenez 12 morceaux de bacon gras, couvrez de moutarde, enveloppez une huitre dans chaque morceau et tenez en position avec un cure-dent. Grillez sur un feu vif et servez sur des rondelles de pain grillé.

sandwich au jambon chaud

1 livre de jambon maigre haché.
4 cuillerées à table de beurre.
1 cuillerée à thé de moutarde.
1 cuillerée à thé de paprika.

Combinez les quatre ingrédients mentionnés ci-dessus. Coupez le pain en tranches d'un quart de pouce. Couvrez six tranches avec le mélange au jambon et couvrez avec les autres tranches, pressez bien ensemble; coupez alors chaque pièce en trois morceaux. Battez deux oeufs et ajoutez 2 tasses de lait. Trempez les sandwiches une à la fois et faites brunir des deux côtés dans du beurre. Servez chaud.

pâté à sandwich

Hachez au moulin du poulet ou du boeuf tendre ou du veau ou du porc. Ajoutez de la sauce pour salade avec de la moutarde pour plaire au goût, mélangez en pâte et étendez.

délicieuse viande à sandwich

Passez les restes du rôti de boeuf dans le hachoir à viande avec un petit oignon. Délayez de la moutarde en pâte dans de l'eau froide ou du vinaigre et assaisonnez avec du sel, du sucre et du poivre. Mélangez le tout et étendez sur du pain beurré.

sandwich aux oeufs no. 3

2 jaunes d'oeufs bouillis durs.
1 cuillerée à table de crème.
4 cuillerées à table de beurre.
4 cuillerées à table de fromage râpé.
2 cuillerées à thé de moutarde.
¼ cuillerée à thé de pâte d'anchois.

Mélangez tous les ingrédients et étendez entre deux tranches de pain beurré, pressez bien ensemble.

pain grillé et saucisse

Faites frire six bouts de saucisse, enlevez la peau, et mélangez avec du fromage râpé et une cuillerée à table de moutarde. Etendez sur des tranches beurrées de pain grillé chaud.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F



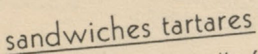
sandwiches

sandwich bacon et pruneaux

1 tasse de pruneaux cuits.
8 tranches de bacon.
2 cuillerées à table de cornichons au vinaigre hachés fin.
2 cuillerées à thé de moutarde.
2 cuillerées à table de mayonnaise.
Pain et beurre.
Laitue.

Coupez le bacon en petits morceaux et faites frire jusqu'à croustillance. Coulez la graisse, mélangez le bacon et les pruneaux avec les cornichons, la moutarde et la mayonnaise. Étendez entre des tranches de pain beurré en ajoutant une feuille de laitue.

sandwiches tartares



3 grosses sardines.
1 tasse de jambon haché.
3 petits cornichons tranchés.
1 cuillerée à thé de moutarde.
Catsup.
Vinaigre ou jus de citron.

Videz les sardines, pilez, et mélangez avec le jambon et les cornichons. Délayez de la moutarde dans le vinaigre et ajoutez environ une cuillerée à thé de catsup aux tomates. Mélangez le tout et ajoutez suffisamment de vinaigre ou de jus de citron pour obtenir une consistance suffisamment épaisse pour étendre.

sandwiches "imitation"

¼ tasse de fromage râpé.
¼ cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de pâte d'anchois.
1 cuillerée à table d'olives tranchées.
1 cuillerée à thé de jus de citron.
1 cuillerée à thé de moutarde.

Mélangez bien le tout et étendez entre des tranches de pain beurré.

bouchées au fromage

12 tranches de pain blanc ½ pouce ½ pouce d'épaisseur.
¼ livre de fromage à la crème.
½ cuillerée à thé de moutarde.
8 tranches de bacon à déjeuner.

Enlevez la croûte et coupez les tranches de pain en deux. Mélangez bien la moutarde avec le fromage et étendez sur le pain. Ajoutez une petite bande de bacon sur chaque demi-tranche et placez dans un fourneau chaud pendant 10 minutes. Servez immédiatement.

grillées "délicieuses"

½ paquet de fromage jaune doux.
¼ piment vert haché fin.
1 cuillerée à thé de moutarde.
1 ou 2 cuillerées à thé de sauce pour salade.

Mélangez la moutarde sèche avec de l'eau pour en faire une pâte. Mélangez ensemble tous les ingrédients secs. Etendez une couche épaisse sur du pain beurré et faites griller 5 minutes dans un fourneau à 500°F. Servez chaud ou froid.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.

sandwiches

sandwich populaire

2 cuillerées à table de beurre.
½ tasse de fromage râpé.
¼ cuillerée à thé de paprika.
½ cuillerée à thé de moutarde.
1 piment haché fin.
½ tasse d'olives hachées et salées au goût.

Défaites le beurre en crème, ajoutez le fromage, l'assaisonnement et mélangez bien. Ajoutez ensuite les olives et le piment. Etendez entre de minces tranches de pain beurré.

sandwich grillée aux champignons

1 livre de champignons frais ou une boîte de 10 onces en conserve.
4 cuillerées à thé d'oignons hachés.
8 cuillerées à table de beurre fondu.
12 tranches de pain.
2 cuillerées à table de crème.
¼ cuillerée à thé de sel.
¼ cuillerée à thé de moutarde
Poivre.

Lavez les champignons, hachez fin, faites brunir dans une partie du beurre. Ajoutez la crème, le sel, la moutarde, le poivre, mélangez bien le tout et étendez sur le pain. Beurrez légèrement le dessus de chaque sandwich avec le beurre qui reste et faites griller dans le grille-pain ou sur la broche du fourneau.

pain grille "du diable"

1 tranche de pain grillé.
1 cuillerée à thé de beurre.
¼ cuillerée à thé de moutarde.
1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire.
Quelques grains de poivre rouge.

Grillez le pain sur les deux côtés et enlevez la croûte. Défaites le beurre et mélangez avec l'assaisonnement. Etendez sur le pain grillé, coupez en carrés et servez.

pâté à sandwich

Hachez au moulin du poulet ou du boeuf tendre ou du veau ou du porc. Ajoutez de la sauce pour salade avec de la moutarde pour plaire au goût, mélangez en pâte et étendez.

sandwich à la pistache

½ tasse de vinaigre faible.
1 cuillerée à table de farine.
½ cuillerée à thé de moutarde.
½ tasse de sucre.
Pistaches hachées fin.

Mélangez la farine, la moutarde et le sucre, brassez dans le vinaigre et faites cuire jusqu'à consistance épaisse. Enlevez les peaux des pistaches, hachées-les en toutes petites pièces et humectez avec la mixture cuite.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.

restes

COMMENT utiliser les restes de viande? Voilà une question que se pose souvent la ménagère sans parfois trouver la solution. Les recettes suivantes fournissent la réponse. De nouveaux plats, une nouvelle saveur enfin à la portée de la ménagère, grâce à la moutarde.

riz et viande à la casserole

2 tasses de viande hachée.
1 cuillerée à table de persil haché.
1 cuillerée à thé de moutarde.
¼ cuillerée à thé de jus d'oignon.
1 cuillerée à thé de sel.
1 oeuf.
¼ tasse de miettes de pain.
4 tasses de riz cuit.

Ajoutez l'assaisonnement à la viande et mélangez avec les miettes de pain et l'oeuf battu. Ajoutez suffisamment de viande et d'eau bouillante pour rendre la mixture compacte. Disposez trois tasses de riz dans un moule ou dans un plat, remplissez avec la viande et couvrez avec le reste du riz. Couvrez bien et laissez cuire pendant 45 minutes. Servez avec une sauce tomates.

croquettes à l'agneau

2 tasses d'agneau cuit, tranché et froid.
2 ou 3 cuillerées à table de patates pilées.
Sel, poivre et moutarde au goût.

Humectez avec du jus de tomates, séparez en formes oblongues, trempez dans un oeuf battu, roulez dans des miettes de pain et faites frire dans la graisse jusqu'à ce que les croquettes soient bien brunies.

corned beef et patates en crème

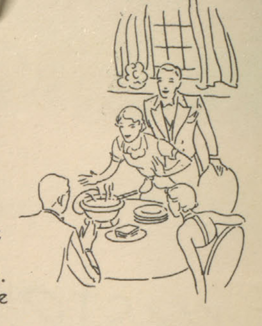
½ livre de corned beef froid.
1½ livres de patates fraîches bouillies.
1 oignon.
½ cuillerée à thé de moutarde.
1 cuillerée à table de beurre.
½ tasse de fromage râpé.
Sel et poivre au goût.
1 cuillerée à table de sauce Worcesterhire.
Lait chaud.



Hachez bien la viande et mélangez avec la sauce, la moutarde et l'oignon; assaisonnez au goût. Ecrasez les patates pendant qu'elles sont chaudes. Brassez dans le beurre et le lait jusqu'à ce qu'elles soient en crème. Assaisonnez. Mettez la moitié des patates pilées dans une terrine graissée et ensuite la mixture de viande. Couvrez avec le reste des patates et striez de plusieurs coups de fourchette. Saupoudrez le dessus avec le fromage râpé et mettez au four jusqu'à ce que la surface ait une belle apparence dorée. Cette recette est suffisante pour quatre personnes.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.

restes




macaroni et viande

1 tasse de macaroni cuit.
2 tasses de viande ou de poulet haché.
1 oignon.
1 pomme.
1 cuillerée à thé de catsup chaud.
2 cuillerées à table de graisse de rôti.
1 cuillerée à thé de poudre de cari.
2 cuillerées à thé de moutarde.
1 tasse de bouillon ou de gravy.
1 cuillerée à thé de farine. Sel au goût.

Coupez la pomme et l'oignon en tranches, roulez-les dans la farine et faites brunir dans la graisse de rôti; ajoutez ensuite le bouillon ou le gravy. Humectez la poudre de cari et la moutarde avec un peu d'eau froide. Ajoutez ensuite la viande, le maraconi, le catsup, la poudre de cari et la moutarde à la pomme, l'oignon et le bouillon. Laissez mijoter 15 minutes. Servez sur un plat bordé de riz bouilli. Si vous vous servez de viande fraîche, faites-la cuire d'abord jusqu'à ce qu'elle soit tendre.

hachis savoureux

1 petit oignon.
2 tasses de boeuf ou de corned beef.
2 tasses de patates bouillies et refroidies.
Sel et poivre au goût.
½ cuillerée à thé de moutarde sèche.
1 cuillerée à table de beurre.
Lait pour humecter.

Hachez les patates; hachez le boeuf et l'oignon dans le moulin à viande; mélangez le tout, assaisonnez au goût et humectez avec du lait. Etendez également dans une poêle à frire chaude et beurrée et faites chauffer lentement, pour qu'il puisse brunir en-dessous, pendant 40 ou 45 minutes. Tournez et servez sur un plat réchauffé en garnissant avec du piment ou du persil ou un oeuf cuit dur tranché en petits morceaux.

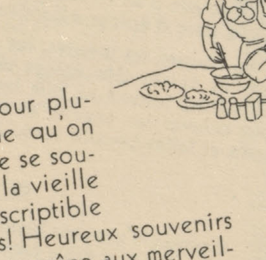
jambon en coquille

1 tasse de jambon haché bouilli.
3 oeufs durs.
5 biscuits soda.
1 chopine de lait.
Beurre de la grosseur d'un oeuf.
1 cuillerée à thé de farine.
1 cuillerée à thé de moutarde.
Poivre et sel au goût.

Faites fondre 2 cuillerées à thé de beurre, brassez dans la farine, la moutarde, le sel et le poivre. Ajoutez le lait en brassant jusqu'à ce que ce soit doux et épais. Faites fondre le reste du beurre et émiettez dedans, en brassant, les biscuits soda en miettes. Déposez des couches de jambon, d'oeufs tranchés et la moitié des miettes dans un ustensile à cuire au four. Versez dessus la sauce chaude et répandez sur le dessus la moitié non utilisée des miettes de biscuits que vous aurez beurrés au préalable. Mettez dans un four modérément chaud jusqu'à ce que la coquille soit bien cuite et les miettes bien brunies.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F

marinades



IL est temps de préparer les marinades! Pour plusieurs, il s'agit d'une harassante besogne qu'on hésite à entreprendre. Et pourtant, qui ne se souvient avec attendrissement de l'époque où la vieille maison se trouvait toute imprégnée de l'indescriptible odeur des marinades. Heureux souvenirs! Heureux souvenirs que vous pouvez faire revivre bien aisément, grâce aux merveilleuses recettes suivantes, si faciles à réussir: . . .

tomates vertes marinées vieux style

1 boîte de tomates vertes.
1 douzaine de gros oignons.

Lavez et tranchez les tomates et les oignons, disposez en couches superposées dans un récipient convenable et saupoudrez légèrement chaque couche avec du sel. Laissez reposer toute une nuit, tamisez ensuite le liquide et ajoutez aux légumes une tasse de vinaigre et suffisamment d'eau pour couvrir. Faites bouillir jusqu'à ce que la chair soit tendre, mais non défaite. Tamisez.

SAUCE—
- 1/3 tasse d'épices à marinades mélangées attachées dans un sac de mousseline.
- 2½ tasses de sucre blanc.
- 2 cuillerées à table de moutarde.
- 1½ cuillerées à thé de safran.
- 3 chopines de vinaigre.

Faites bouillir les ingrédients, échaudez les légumes dedans et embouteillez

tomates à la moutarde

- 40 tomates mûres.
- 18 oignons.
- 2½ tasses de sucre.
- ¼ tasse de sel.
- 1½ tasses de farine.
- ½ livre de moutarde.
- 3 chopines de vinaigre.
- 4 piments rouges doux.
- 1 cuillerée à table de safran.
- 1 cuillerée à table de poudre de cari.

Hachez les tomates et les oignons et faites cuire deux heures puis coulez. Ajoutez 2½ chopines de vinaigre; gardez l'autre tasse de vinaigre pour délayer la moutarde, la farine, le safran, la poudre de cari, le sel et le sucre. Combinez les deux mélanges, faites bouillir environ quinze minutes et embouteillez.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.

marinades

catsup aux tomates

10 pintes de tomates mûres.
3 ou 4 gros oignons.
3 doux piments rouges.
1 gousse d'ail (si désiré).
½ tasse d'épices mélangées.
2 cuillerées à table de moutarde.
½ tasse de sel.
1 livre de sucre.
1 chopine de vinaigre.

Lavez, coupez les tomates, les oignons, l'ail et les piments et faites bouillir avec les épices (les épices doivent être bien attachées dans un sac de mousseline) jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Passez au couloir pour enlever les graines et les peaux. Ajoutez ensuite les autres ingrédients et faites bouillir jusqu'à consistance de sauce épaisse.

apéritif à l'oignon

2 pintes d'oignons blancs.
3 ou 4 cuillerées à table de sel.
2 cuillerées à table de moutarde.
2 cuillerées à table de farine.
1 cuillerée à table de poudre cari.
1 tasse de sucre granulé.
2½ chopines de vinaigre.

Couvrez les oignons avec le sel et laissez reposer toute une nuit. Mélangez les ingrédients secs avec un peu du vinaigre. Faites chauffer le reste de vinaigre jusqu'à ce qu'il bouille et ajoutez alors les autres ingrédients. Laissez bouillir le tout une minute en brassant bien. Coulez les oignons dans l'écumoire et ajoutez à la sauce chaude; embouteillez et cachetez avant que la sauce refroidisse. Se garde frais et conserve sa saveur indéfiniment.

marinade française

1 pinte de concombres.
1 pinte d'oignons.
1 pinte de choux.
1 pinte de céleri.

Coupez en petits morceaux, placez dans une faible saumure (1 tasse de sel pour 8 tasses d'eau) toute la nuit. Coulez. Faites une sauce avec:

1½ pintes de vinaigre.
2 tasses de sucre brun.
½ tasse de farine.
2 cuillerées à table de moutarde.

Mélangez et faites chauffer jusqu'à ce que la mixture bouille. Ajoutez les légumes tamisés et laissez réchauffer ces derniers. Versez dans des pots de verre. Cachetez. Cette recette donne 6 chopines.



cornichons à la moutarde

2 pintes de petits oignons
3 pintes de concombres verts.
1 chou-fleur.
2 piments verts.

Pelez les oignons, coupez les concombres à la grosseur désirée, égrenez le chou-fleur et hachez les piments. Trempez le tout dans une faible saumure (1 tasse de sel pour 8 tasses d'eau) toute la nuit. Coulez le matin suivant. Laissez tremper deux heures dans une pinte de vinaigre et assez d'eau pour couvrir; échaudez dans le vinaigre dilué. Coulez.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.

marinades

sauce moutarde

6 tasses de sucre granulé
1½ tasses de farine.
½ tasse de moutarde.
3 pintes de vinaigre.
5 cuillerées à table de safran.
1 once de graine de céleri.
1/8 cuillerée à thé de poivre rouge.

Mélangez tout et faites cuire jusqu'à consistance épaisse. Placez les légumes coulés dans la moutarde apprêtée et laissez bouillir une minute. Videz dans des pots de verre.

sauce moutarde pour marinades

2 tasses de sucre.
6 cuillerées à thé rases de moutarde.
1½ cuillerées à thé rases de safran.
¼ tasse de farine.
1 cuillerée à thé de graine de céleri.
1 pinte de vinaigre.

Mélangez les ingrédients secs et délayez en pâte avec un peu de vinaigre froid. Ajoutez le reste du vinaigre et faites cuire jusqu'à consistance épaisse en brassant constamment. Cela constitue une excellente sauce moutarde pour n'importe quelle marinade; elle se sert également avec les viandes froides, les fèves au lard, etc. On peut la préparer en quantité moindre afin qu'elle se conserve.

marinade de concombres mûrs

1 pinte de concombres bien mûris.
1 pinte de céleri.
1 pinte d'oignons.
3 livres de sucre.
3 chopines de vinaigre.
2 oignons verts—sel et poivre.

Hachez les légumes. Faites bouillir les ingrédients ci-dessus jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Mélangez alors une cuillerée à table de moutarde, 1 cuillerée à thé de safran et ¾ tasse de farine avec assez de vinaigre froid pour former une pâte. Ajoutez cette pâte à la mixture bouillante et laissez cuire jusqu'à consistance épaisse.

conserves au vinaigre et à la moutarde



1 pomme de chou.
1 chou-fleur (ou 2 tasses).
2 douzaines de concombres.
2 pintes d'oignons.
2 pieds de céleri.
2 piments rouges.
3 pintes de vinaigre.
5 tasses de cassonnade.
6 cuillerées à table de moutarde.
1 cuillerée à table de safran.
¾ tasses de farine.

Coupez tous les légumes très fin et faites tremper toute la nuit (à l'exception du céleri) dans une faible saumure. Coulez bien le matin suivant, ajoutez le céleri haché ainsi que les autres ingrédients et faites bouillir une heure ou jusqu'à ce que vous obteniez la consistance voulue.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.

marinades





haricots marinés

Prenez 4 pintes de haricots, lavez-les, enlevez les fils, coupez en bouts d'un pouce, faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres dans de l'eau salée, coulez bien et préparez une sauce avec:

3 tasses de sucre.
½ tasse de farine.
½ tasse ou moins de moutarde.
1 cuillerée à table de graine de céleri.
1 cuillerée à table de safran.
3 tasses de vinaigre de vin blanc.

Faites bouillir jusqu'à une certaine consistance, versez sur les haricots, mélangez bien et embouteillez. Il est préférable d'employer la meilleure qualité de haricots pour cette recette

pommes marinées o.k.

18 pommes.
24 grosses tomates vertes.
¼ tasse de sel.
4 piments verts.
1 piment rouge.
4 tasses de cassonade.
2 cuillerées à table de moutarde.
2 cuillerées à table de gingembre moulu.
4 tasses de vinaigre.
6 gros oignons.

Pelez les pommes et coupez-les en quartiers, enlevez les pelures. Tranchez les tomates. Coupez les oignons et les piments en petits morceaux. Ajoutez le sucre, le vinaigre et les épices. Laissez bouillir 1½ heures.

assaisonnement indien

9 oignons de grosseur medium.
2 douzaines de tomates mûres.
6 grosses pommes.
¼ tasse de sel.
1 livre de cassonnade.
1/3 tasse d'épices à mariandes.
1 pinte de vinaigre.
1 livre de raisin sec.
¼ tasse de moutarde.
¼ cuillerée à thé de poivre rouge.

Attachez les épices, en les laissant floues, dans un sac de mousseline Pelez les oignons, les pommes et les tomates et hachez fin. Hachez également le raisin. Humectez la moutarde et le poivre rouge avec un peu de vinaigre froid et brassez dans le reste du vinaigre. Mélangez ensemble tous les ingrédients et faites bouillir une demi-heure ou jusqu'à ce que vous obteniez la consistance voulue.

marinade française à la moutarde

1 boîte de tomates vertes tranchées.
6 oignons hachés fin.
2 pintes de vinaigre fort.
1 livre de sucre.
2 cuillerées à table de poudre de cari, ou moins si désiré.
1 cuillerée à thé de clous de girofle.
1 cuillerée à table de safran.
2 cuillerées à thé de cannelle.
2 cuillerées à thé d'épices mélangées.
2 cuillerées à thé de moutarde.

Faites tremper toute la nuit les tomates et les oignons dans une forte saumure. Coulez bien et plongez 15 minutes dans du vinaigre faible bouillant. Coulez de nouveau et échaudez avec deux pintes de vinaigre fort, ajoutez le sucre, la poudre de cari, le safran, la cannelle, les clous de girofle, les épices mélangées et la moutarde. Faites mijoter le tout quelques minutes seulement et cachetez.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F

marinades



catsup aux tomates avec pommes

8 pintes de tomates mûres.
2 livres de cassonnade.
¼ tasse de sel.
6 piments rouges.
2 onces de clous de girofle.
2 onces de gingembre (racine).
1 once d'épices mélangées.
1 once de moutarde.
1 pinte de vinaigre.

Faites bouillir plus de deux heures et tamisez. Ajoutez huit pommes cuites en compote et tamisez. Faitez bouillir. Embouteillez et cachetez.

sauce aux tomates vertes

2 gallons de tomates vertes tranchées mais non pelées.
12 gros oignons tranchés.
1 pinte de vinaigre.
3 tasses de sucre.
2 cuillerées à table de sel.
2 cuillerées à table de moutarde en poudre.
1 cuillerée à table de poivre noir.
1 cuillerée à table d'épices mélangées.
1 cuillerée à table de clous de girofle.

Mélangez tout et faites mijoter en brassant souvent. Versez ensuite dans des pots de verre. Le résultat constitue une sauce piquante et savoureuse avec la viande et le poisson.

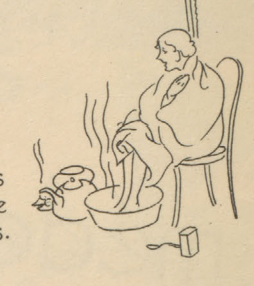
marinade à la moutarde de famille

1 gallon de vinaigre.
2 onces de racine de gingembre.
1 once d'épices mélangées.
½ once de clous de girofle.
2½ cuillerées à table de safran.
½ once de piment.
½ tasse de sel.
8 tasses de cassonnade.
½ tasse de moutarde.

Mélangez la moutarde et le safran en pâte avec un peu du vinaigre froid. Au reste du vinaigre, ajoutez les épices retenus dans un sac de mousseline et chauffez jusqu'à ébullition. Ajoutez alors la pâte de moutarde et de safran. Faites bouillir 15 minutes, laissez refroidir et versez dans un récipient capable de recevoir la quantité de marinade désirée. Les légumes désirés peuvent être lavés, pelés et versés dans la mixture. On peut préparer des concombres, des choux-fleurs ou toute combinaison désirée. Couvrez bien. Il est recommandable de faire tremper les légumes toute la nuit dans une saumure comportant 1 tasse de sel pour toutes les 8 tasses d'eau avant de les ajouter à la sauce moutarde.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F.

médecine



METHODE DE PREPARATION

bain à la moutarde

Mélangez 2 ou 3 cuillerées à table de moutarde dans un peu d'eau froide ou tiède pour former une pâte et brassez bien dans le bain après quelques minutes.

mouche de moutarde (adultes)

Délayez en pâte, dans un peu d'eau tiède, des parties égales de moutarde et de farine. Etendez sur un morceau de coton et couvrez avec un autre bout d'étoffe. Appliquez jusqu'à une sensation de piquement bien prononcée, mais jamais plus de 30 minutes.

Pour les enfants et les adultes dont la peau est sensible, augmentez la quantité de farine jusqu'à 4 parties de farine pour 1 partie de moutarde.

N.B.—La quantité de moutarde et de farine utilisées varient naturellement selon la grandeur de la mouche désirée. Etendez également et assez épais. Lorsque vous appliquez une mouche de moutarde pour la première fois, prenez bien garde de ne pas la laisser trop longtemps. Vous jugerez bientôt le temps qu'il convient à votre peau de l'endurer. Si vous la gardez trop longtemps par inadvertance et qu'il se forme des ampoules, appliquez de l'huile d'olive ou de la vaseline.

bain de pieds à la moutarde (pour adultes et enfants)

Mélangez 1 cuillerée à table comble de moutarde en pâte avec un peu d'eau froide ou tiède et laissez reposer quelques minutes; versez cette pâte dans un bassin plein d'eau aussi chaude que le malade peut l'endurer et laissez tremper les pieds pendant 10 ou 15 minutes.

massage à la moutarde

L'usage de la moutarde est très répandu pour les massages professionnels comme pour les massages domestiques. Un massage à la moutarde occasionne une légère transpiration, libère les huiles volatiles et stimule considérablement. Vous pouvez éponger à l'eau tiède après le massage.

Partout où la moutarde est spécifiée, employez toujours la COLMAN D.S.F




TAKE OUT THE STIFFNESS IN A MUSTARD BATH
TO H.M. THE KING
BY APPOINTMENT
MODE D'EMPLOI
POUR LA TABLE
POUR MAYONNAISE
POUR UN CATAPLASME DE MOUTARDE
BY APPOINTMENT TO
H.M. THE KING
Colman's
BULL'S HEAD
Mustard
DOUBLE SUPERFINE (WARRANTED PURE)
MANUFACTURED IN ENGLAND BY
J. & J. COLMAN LIMITED, LONDON.